

# DOMOWY CHLEB RAZOWY NA ZAKWASIE

## Domowy chleb w 3 krokach

1

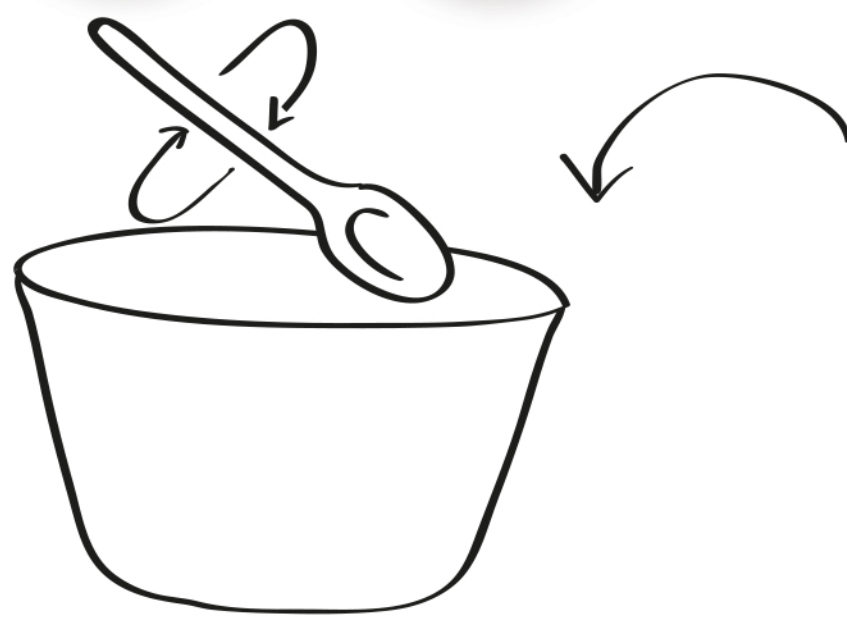
DODAJ JEŚLI CIASTO BĘDZIE ZBYT:

gęste / rzadkie

2.

Dodaj mąkę i resztę składników.  
Zostaw część pestek

1.  
Wymieszaj oba rodzaje  
mąki (bez przesiewania)



Składniki:



4-5 dużych łyżek  
zakwasu żytniego



300 g mąki żytniej  
razowej (typ 2000)



300 g mąki  
pszennej (typ 550)



500-600 ml  
ciepłej wody



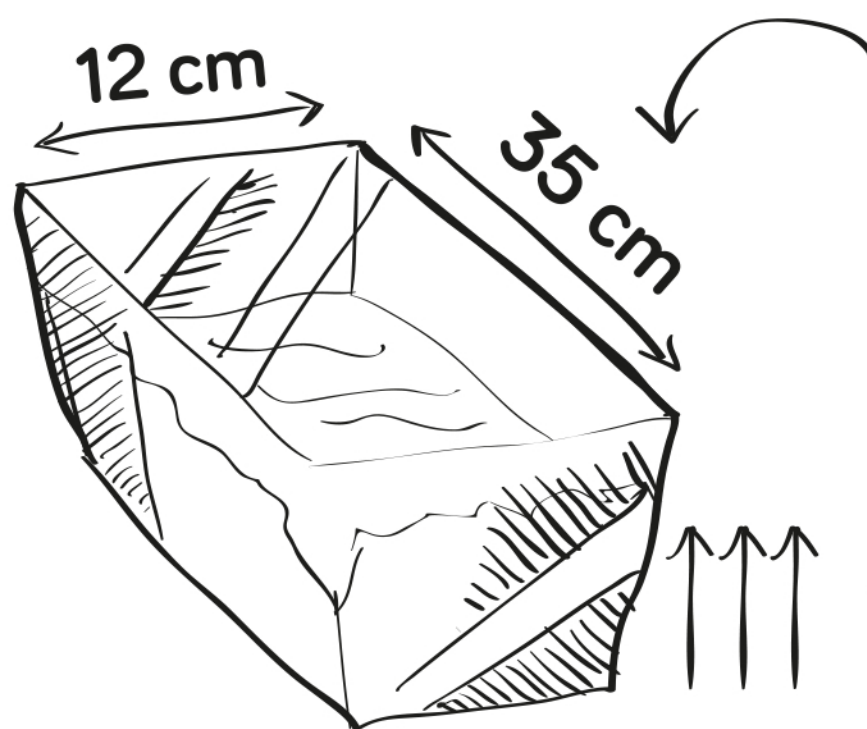
100 g pestek  
dyni/słonecznika



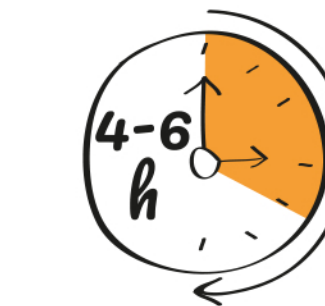
łyżka soli

2

1.  
Ciasto przełożyć do formy wyłożonej  
papierem do pieczenia



2.  
Szczelnie owiń folią spożywczą  
i odstaw do wyrośnięcia



4-6 h w ciepłym  
miejscu



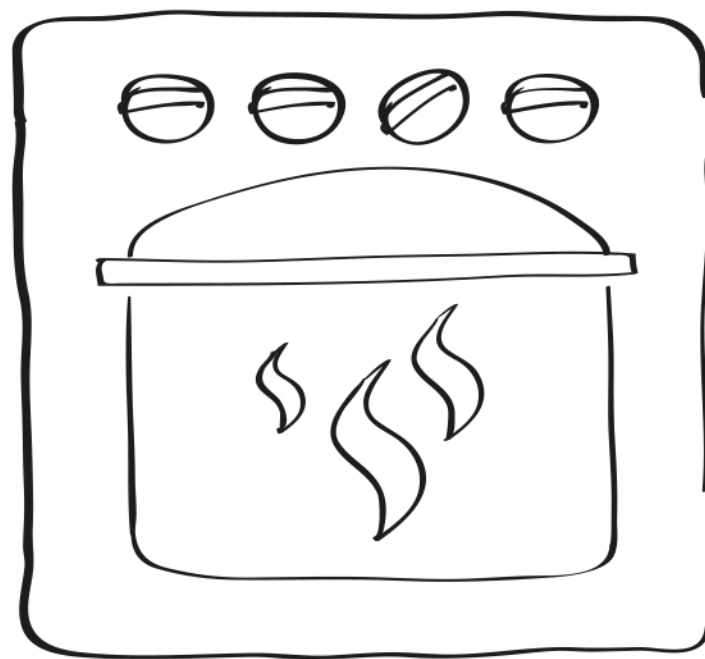
cała noc  
w lodówce

3.  
Gdy ciasto wyrośnie, posyp resztą pestek



3

Zdejmij folię z formy i nagrzej  
piekarnik



Czas pieczenia:

1. 240°C - 10 min

2. 200°C - 1-1,5 h

Gotowe!

Chleb jest gotowy,  
gdy postukany  
od spodu wydaje  
głuchy odgłos



i

Chleb należy kroić dopiero  
po całkowitym wystygnięciu,  
najlepiej następnego dnia.  
Świeżo upieczony będzie  
wilgotny i kleisty w środku